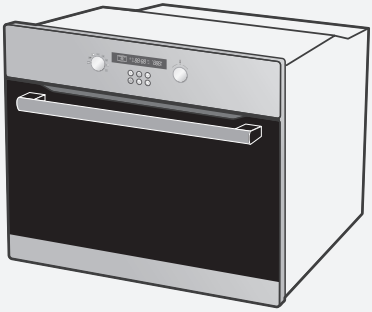
SAMSUNG

Инструкции за инсталиране и работа

Фурна за вграждане



BF62CCST

Ръководство за потребителя

Съдържание

Използване на това ръководство 2

Инструкции за безопасност 2

Електротехническа безопасност 2

Безопасност по време на работа 3

Инструкции за изхвърляне 3

Инсталиране на фурната 4

Инструкции за безопасност за инсталиращото лице 4

Инсталиране в долен шкаф 4

Свързване към електрозахранването 5

Инсталиране в горен шкаф 6

Части и характеристики. 7

Фурна 7

Органи за управление на фурната. 8

Принадлежности 9

Използване на принадлежностите. 10

Предпазен прекъсвач. 10

Охлаждащ вентилатор 10

Преди да започнете 11

Настройка на часовника 11

Първоначално почистване 12

Функции на фурната 13

Съдове за изпитания 21

Използване на фурната 22

Задаване на режима на функция на готвене 22

Задаване на температурата на фурната 23

Изключване на фурната 24

Краен час 24

Време за готвене 25

Отложен старт 26

Кухненски таймер 28

Автоматично готвене 29

Включване/изключване на осветлението на фурната. 30

Функция безопасност за децата 31

Изключване на звуковия сигнал 31

Почистване и грижи 32

Каталитична емайлирана повърхност 33

Почистване на вратата на фурната 34

Странични плъзгачи 37

Смяна на крушката 40

Гаранция и сервиз 41

Често задавани въпроси и отстраняване на неизправности 41

Технически данни 43

Използване на това ръководство

BG

Благодарим ви за закупуването на фурната за вграждане SAMSUNG.
Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции, предназначени да ви подпомогнат в използването и поддръжката на вашия уред.
Моля, намерете време да прочетете това Ръководство за потребителя, преди да използвате вашата фурна, и пазете тази книжка за бъдещи справки.
В текста на това Ръководство за потребителя са използвани следните символи.

Важно **Забележка**

Инструкции за безопасност

Инсталирането на тази фурна трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник. Инсталиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасността.

Електротехническа безопасност

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

- Този уред трябва да бъде свързан към електрозахранващата мрежа само от **електротехник със съответна правоспособност**.
- В случай на неизправност или повреда на уреда, не се опитвайте да работите с него.
- **Ремонти** трябва да се извършват само от **правоспособен техник**. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозна опасност за вас и околните. Ако вашият уред се нуждае от ремонт, обърнете се към сервизен център на SAMSUNG или към вашия дилър.
- Ако захранващият кабел е дефектен, той трябва да се подмени със специален кабел или комплект, които могат да се получат от производителя или неговия оторизиран сервизен агент.
- Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.
- Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранващата мрежа посредством одобрен прекъсвач или предпазител. Не трябва да се използват разклонители или удължители.
- Идентификационната табелка се намира на дясната страна на вратата.
- Електрозахранването на уреда трябва да се изключва, когато се извършва ремонт или почистване.
- Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

ВНИМАНИЕ

Уредът трябва да се изключи от захранването преди смяна на лампа, за да се избегне възможността от удар с електрически ток. По време на работа вътрешните повърхности се нагорещяват силно.

Инструкции за безопасност (продължение)

BG

Безопасност по време на работа

- Тази фурна е предназначена само за готвене на продукти в домашни условия.
- По време на употреба вътрешните повърхности на фурната се нагорещяват и могат да причинят изгаряния. Не докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.
- Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.
- Повърхностите на фурната се нагорещяват при работа на фурната при висока температура за продължителен период от време.
- При готвене внимавайте, когато отваряте вратата на фурната, тъй като отвътре може бързо да излезе горещ въздух или пара.
- Когато готвите ястия, които съдържат спирт, спиртът може да се изпари поради високите температури и парите да се запалят, тъй като влизат в контакт с гореща част на фурната.
- За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.
- Децата трябва да се държат на безопасно разстояние, когато фурната се използва.
- Замразени храни, като пица, трябва да се готвят на скарата на грила. Ако се използва тавата за печене, тя може да се деформира поради голямата разлика в температурите.
- Не изливайте вода върху дъното на фурната, когато тя е нагорещена. Това може да повреди емайлираната повърхност.
- Вратата на фурната трябва да бъде затворена по време на готвенето.
- Не застилайте дъното на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте върху фолио тавички за печене или форми. Алуминиевото фолио препречва пътя на топлината, което може да доведе до повреда на емайлираните повърхности и лоши резултати от готвенето.
- Сокове от плодове оставят петна, които след това остават неизличими върху емайлираните повърхности на фурната. При приготвяне на много сочни кейкове трябва да се използва дълбока тава.
- Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.
- Този уред не е предназначен за употреба от малки деца или немощни лица без съответен надзор от отговорно лице, което да гарантира, че те използват уреда по безопасен начин.
- Трябва да се надзирават малките деца, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Инструкции за изхвърляне

Изхвърляне на опаковъчния материал

- Материалите, използвани за опаковка на този уред, могат да се рециклират.
- Изхвърляйте опаковъчните материали в съответния контейнер на мястото за изхвърляне на битови отпадъци.

Изхвърляне на стари уреди

ВНИМАНИЕ

Преди да изхвърлите стари уреди, направете ги негодни за работа, така че да не могат да бъдат източник на опасност.

За да направите това, трябва квалифициран техник да изключи уреда от мрежовото захранване и да отстрани мрежовия кабел.

За опазване на околната среда е важно старите уреди да се изхвърлят по подходящ начин.

- Уредът не трябва да бъде изхвърлян с битовите отпадъци.
- Информация за датите на събиране и публичните пунктове за предаване на отпадъци може да получите от вашата местна служба по отпадъците или община.

Инсталиране на фурната

BG

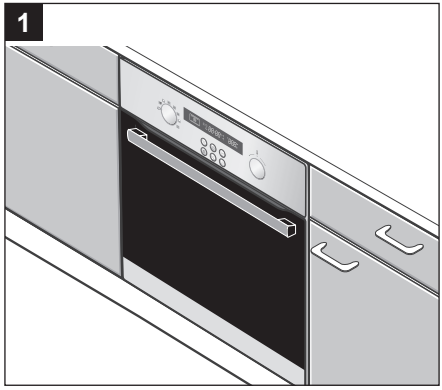
☛ Електрическото инсталиране на този уред трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник.
Фурната трябва да бъде инсталирана в съответствие с дадените инструкции.
Свалете предпазния винилов материал от вратата след инсталирането.

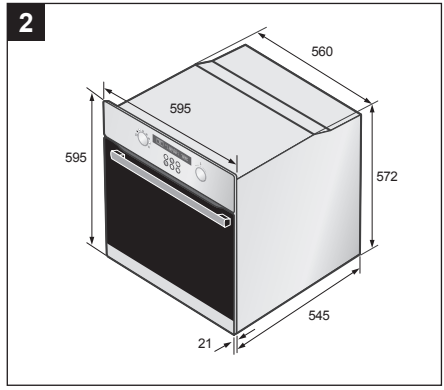
Инструкции за безопасност за инсталиращото лице

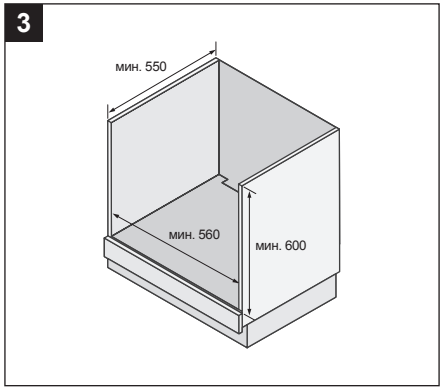
- Инсталирането трябва да гарантира защита срещу възможност за докосване на части, които са под електрическо напрежение.
- Шкафът, в който се поставя уредът, трябва да отговаря на изискванията за устойчивост на DIN 68930.

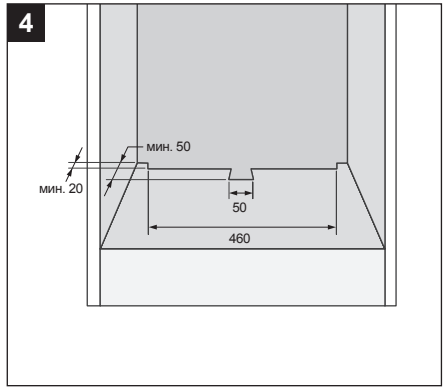
Инсталиране в долен шкаф

- Спазвайте изискванията за минимални разстояния.
- Закрепете фурната на място с винтове и от двете страни на фурната.



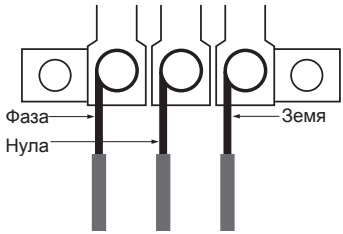






5

Свързване на фурната към
електрозахранването
(H05VV-F, H05RR-F, мин. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Свързване към електрозахранването

Електрическите съединения трябва да се извършат в съответствие с табелката за свързване, закрепена на гърба на уреда, от електротехник, който трябва да осигури уредът да бъде свързан в съответствие с инструкциите за монтиране и местната нормативна уредба.

Когато уредът не е свързан към електроснабдителната мрежа с щепсел, трябва да се постави многополюсен прекъсвач (с междина на контактите най-малко 3 мм) от страната на захранването, за да се изпълнят изискванията за безопасност.

- Когато уредът се включи в захранването, електрониката на фурната се инициализира - това изключва осветлението за няколко секунди. Електрозахранващият кабел (H05RR-F или H05VV-F, мин. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) трябва да бъде достатъчно дълъг, за да се свърже към фурната за вграждане, която е поставена на пода пред шкафа, предназначен за нея.

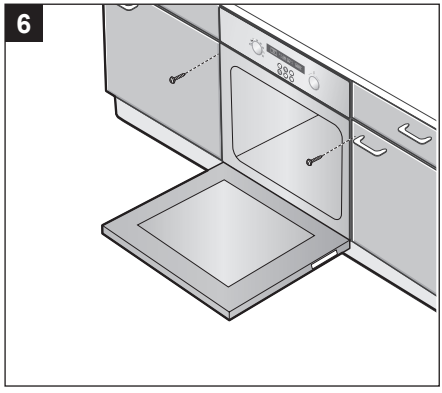
  Отворете задния капак на фурната отдолу (като използвате плоска отвертка) и напълно развинтете свързващия винт и кабелната скоба, преди да поставите проводниците в съответните клеми.

Заземяващият проводник трябва да бъде свързан към съответната клема (⏚) на фурната.

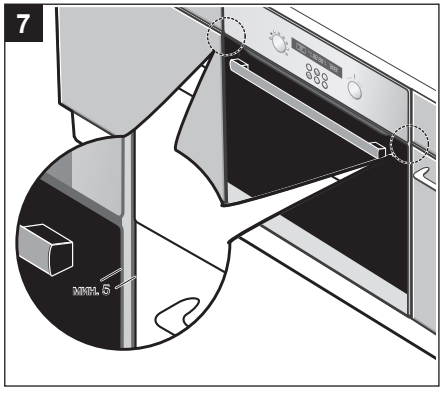
Ако фурната е свързана към захранването с щепсел, той трябва да остава достъпен след поставянето на фурната.

Ние не носим никаква отговорност при злополука, произтекла от несъществуващо или неизправно заземяване.

6



7



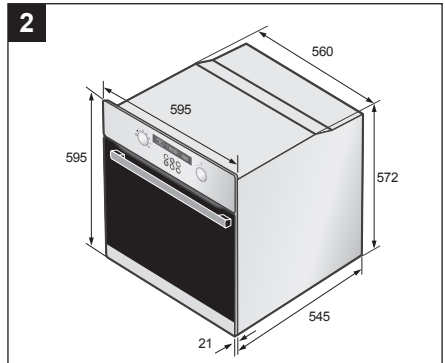
BG

Инсталиране в горен шкаф

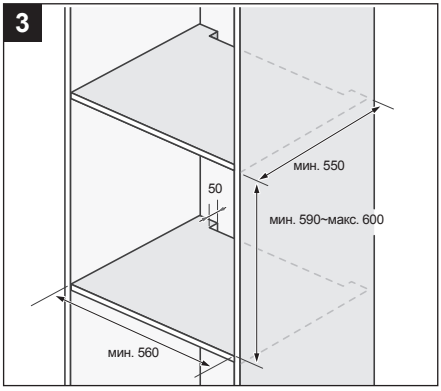
- Спазвайте изискванията за минимални разстояния.
- Фурната трябва да бъде плъзната на място на подходящ ъгъл на подравняване.

1

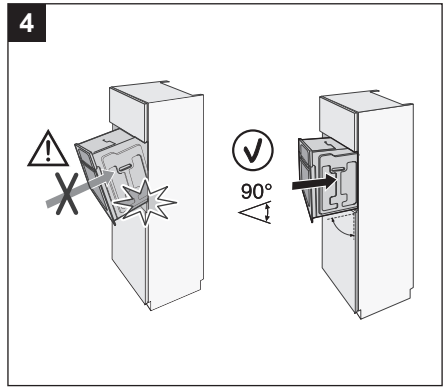
2



3

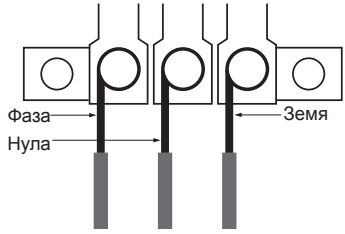


4



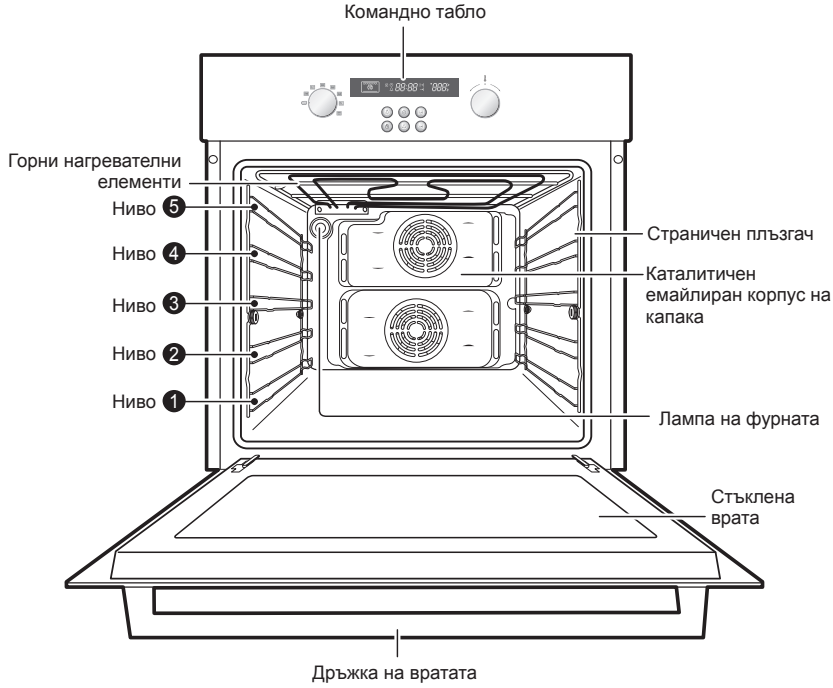
5

Свързване на фурната към
електрозахранването
(H05VV-F, H05RR-F, мин. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Части и характеристики

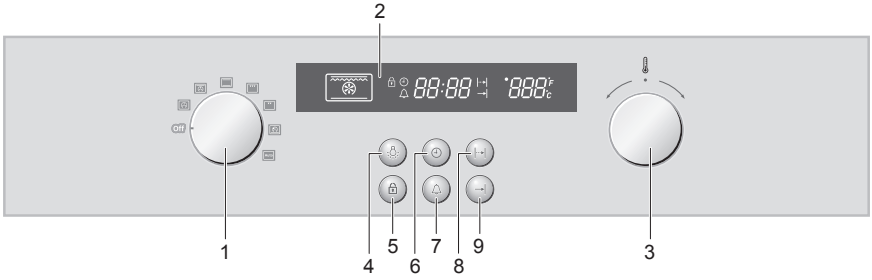
Фурна



✉ Нивата на полиците са номерирани отдолу нагоре.
Нива 4 и 5 се използват главно за функцията грил.
Вж. упътванията за готвене, дадени в това ръководство, за да определите нивата на полици за вашите ястия.

BG

Органи за управление на фурната



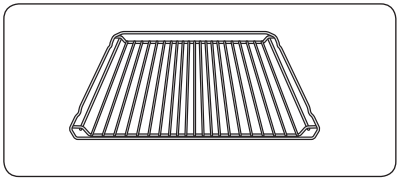
1. Ключ за избор на функция за готвене
2. Дисплей
3. Ключ за управление на времето / температурата
4. Бутон на осветлението
5. Бутон за заключване за теца
6. Бутон на часовника
7. Бутон на кухненския таймер
8. Бутон за времето за готвене
9. Бутон за краен час

✉ Ключовете за управление **Ключ за избор на функция за готвене** и **Ключ за управление на време/температура** са изскачащи ключове. За завъртане трябва да се натиснат.

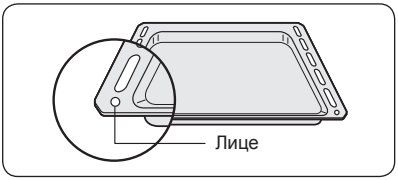
Части и характеристики (продължение)

Принадлежности

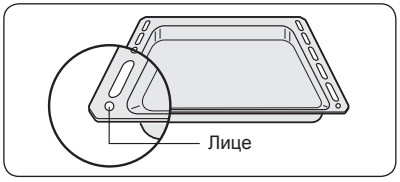
Към вашата фурна са приложени следните принадлежности:



1 **Грил със скара** за ястия, форми за кекс, тави за печене и грил.

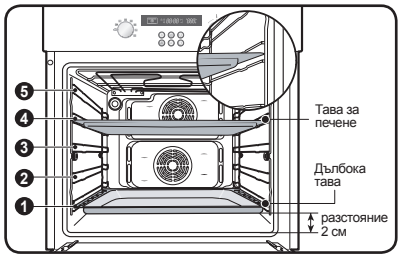


2 **Тава за печене**, за кейкове и бисквити.



3 **Дълбока тава** за печене или събиране на сокове от месото или пръски мазнина.

Части и характеристики (продължение)



Тавата за печене, дълбоката тава и скарата трябва да се поставят правилно в страничните плъзгачи

Когато изваждате сготвените храни от фурната, внимавайте за горещи прибори и повърхности.

Пример Ниво 1: Дълбока тава
Ниво 4: Тава за печене

✉ Когато се използва дълбоката тава или тавата за печене за събиране на пръски от готвене на храни, внимавайте те да бъдат поставени правилно в страничните плъзгачи. Ако позволите тези принадлежности да се опират до дъното на фурната, това може да повреди емайла на повърхността. Тавите и съдовете, поставени на ниво 1, трябва да са издигнати от дъното на фурната най-малко на 2 см.

Използване на принадлежностите

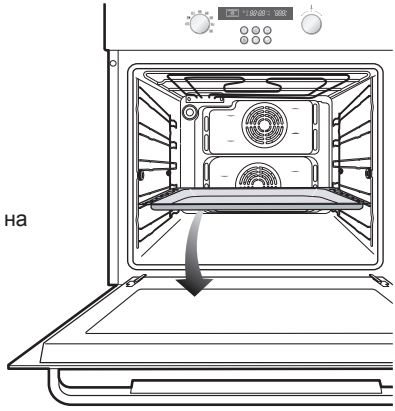
Скара, тава за печене и дълбока тава

Разполагане на скарата

Поставете скарата на желаното ниво.

Разполагане на тавата за печене и дълбоката тава

Поставете тавата за печене и/или дълбоката тава на желаното ниво.



Предпазен прекъсвач

- Ако не бъде въведено време за готвене, фурната ще се изключи след съответното време, посочено по-долу.

Времена на изключване за различните настройки на температурата

Под 105°C	16 часа
От 105°C до 240 °C	8 часа
От 245°C до 300 °C	4 часа

- Електрическите вериги на фурната са снабдени със система за топлинно изключване. Ако фурната се загрее до ненормално високи температури, системата ще изключи захранването на нагревателните елементи за определено време.

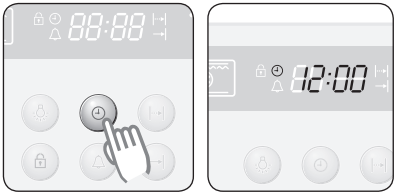
Охлаждащ вентилатор

По време на готвене нормално е вентилаторът на изпуска горещ въздух от предната страна на фурната.

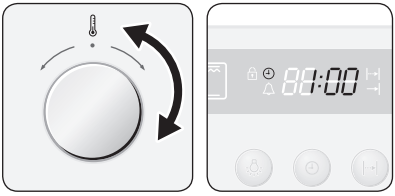
- Вентилаторът продължава да работи след като фурната е изключена. Той ще се изключи, когато вътрешната температура спадне до 60 °C или след 25 минути.

Настройка на часовника

Когато за пръв път се подаде захранване към фурната, дисплеят на командното табло ще светне за кратко. След 3 секунди на дисплея ще започне да мига иконата на часовника. Фурната не може да работи, докато не се свери часовникът.

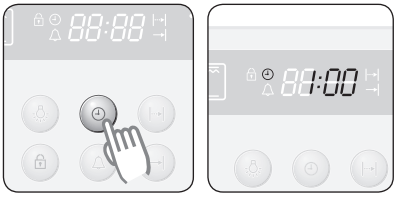


1 Фурната не може да работи, докато не се свери часовникът. Когато захранването се включи за пръв път към уреда, на дисплея мигат "🕒" и "12:00". Натиснете **бутона часовник**. Ще започнат да мигат "🕒" и "12: ".

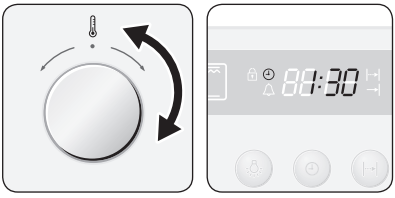


2 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите точния час.

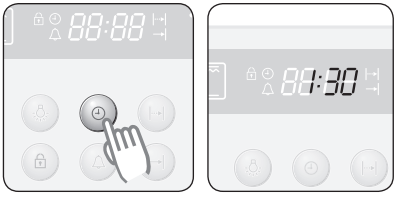
Пример За да зададете 1:30



3 Натиснете **бутона часовник**. Ще започнат да мигат "🕒" и " :00.



4 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите точните минути. Ще започне да мига "🕒".



5 Натиснете **бутона часовник**, за да завършите сверяването на часовника, или изчакайте около 10 секунди. "🕒" ще изчезне и "30" ще спре да мига. На дисплея се показва точното време. Уредът е готов за използване.

BG

Първоначално почистване

Почистете фурната обстойно, преди да я използвате за пръв път.

☛ Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати. Повърхността на фурната може да се повреди. За фурни с емайлирана лицева част, използвайте предлаганите на пазара средства за почистване.

За да почистите фурната

1. Отворете вратата. Осветлението на фурната се включва
2. Почистете тавите, принадлежностите и страничните плъзгачи на фурната с топла вода или миялен препарат и ги подсушете с чиста кърпа.
3. Измийте вътрешността на фурната по същия начин.
4. Избършете предната страна на уреда с влажна кърпа.

Проверете дали часовникът е настроен правилно. Извадете принадлежностите и включете върната на настройка конвекция при 200 °C да работи в продължение на 1 час, преди да я използвате. Ще се появи забележима миризма - това е нормално, но се погрижете през това време кухнята да се проветрява добре.

Функции на фурната

Характеристиките на тази фурна включват следните функции

1. Конвенционална

Препоръчвана температура: 200 °C

Конвенционалната функция е идеална за печене на храни, наредени върху скара или в тава. За поддържане на температурата на фурната работят и горният, и долният нагревателен елемент.

Препоръчваме предварително загряване на фурната в конвенционален режим.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Принадлежност	Температура (°C)	Време (мин.)
Замразена лазаня (500-1000 г)	3	Скара	180-200	40-50
Цяла риба (напр. скумрия) (300-1000 г) 3-4 разреза на всяка страна КАПКА ОЛИО	3/2	Скара/дълбока тава	240	15-20
Риба филе (500-1000 г) 3-4 разреза на всяка страна КАПКА ОЛИО	3	Тава за печене	200	13-20
Замразени котлети (350-1000 г) кайма и с плънка от шунка, сирене или гъби КАПКА ОЛИО	3	Тава за печене	200	25-35
Замразени кюфтета от кайма, моркови, цвекло или домати (350-1000 г) КАПКА ОЛИО	3	Тава за печене	200	20-30
Свински котлети (500-1000 г) КАПКА ОЛИО, ДОБАВЕТЕ СОЛ И ПИПЕР	3/2	Скара/дълбока тава	200	40-50
Печени картофи (на половинки) (500-1000 г)	3	Тава за печене	180-200	30-45
Замразени месни ролца с плънка от гъби (500-1000 г) КАПКА ОЛИО	3	Тава за печене	180-200	40-50
Пандишпан (250-500 г)	2	Скара	160-180	20-30
Мраморен кекс (500-1000 г)	2	Скара	170-190	40-50
Кекс с мая върху тава с плодове и галета отгоре (1000-1500 г)	2	Тава за печене	160-180	25-35
Мъфини (500-800 г)	2	Скара	190-200	25-30

BG

2. Горно нагряване + конвекция

Препоръчвана температура: 190 °C

Работи горният нагревателен работи, както и вентилаторът, за да поддържа постоянна циркулация на горещия въздух.

Препоръчваме предварително загряване на фурната при режим “Горно нагряване + конвекция”.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Принадлежност	Температура (°C)	Време (мин.)
Свинско с кокал (1000 г) НАМАЖЕТЕ С ОЛИО И ПОДПРАВКИ	3/2	Скара/дълбока тава	180-200	50-65
Свинска плешка във фолио (1000-1500 г) В МАРИНАТА	2	Тава за печене	180-230	80-120
Цели пилета (800-1300 г) НАМАЖЕТЕ С ОЛИО И ПОДПРАВКИ	2/1	Скара/дълбока тава	190-200	40-65
Стекове от месо или риба (400-800 г) КАПКА ОЛИО, ДОБАВЕТЕ СОЛ И ПИПЕР	3	Скара/дълбока тава	180-200	15-35
Парчета пиле (500-1000 г) НАМАЖЕТЕ С ОЛИО И ПОДПРАВКИ	4/3	Скара/дълбока тава	200-220	25-35
Риба печена (500-1000 г) използвайте съд за фурна НАМАЖЕТЕ С ОЛИО	2	Скара	180-200	30-40
Говеждо печено (800-1200 г) НАМАЖЕТЕ С ОЛИО И ПОДПРАВКИ	2/1	Скара/дълбока тава Добавете 1 чаша вода	200-220	45-60
Патешки гърди (300-500 г)	4/3	Скара/дълбока тава Добавете 1 чаша вода	180-200	25-35

3. **Конвекция**

Препоръчвана температура: 170 °C

Тази функция пече храни в тави, поставени на до три полици, като е подходяща и за печене върху скара. Готвенето се извършва от нагревателния елемент на задната стена, а вентилаторът разпространява топлината.

Препоръчваме предварително загряване на фурната в режим конвекция.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Принадлежност	Температура (°C)	Време (мин.)
Агнешки ребра (350-700 г) НАМАЖЕТЕ С ОЛИО И ПОДПРАВКИ	3/2	Скара/дълбока тава	190-200	40-50
Печени банани (3-5 бр.), прорязани с нож отгоре; добавете 10-15 г шоколад, 5-10 г ядки в прорезите, капка захарен сироп, увийте в алуминиево фолио.	3	Скара	220-240	15-25
Печени ябълки, 5-8 бр. всяка по 150-200 г Извадете сърцевината, добавете стафиди и конфитюр. Използвайте съд за фурна.	3	Скара	200-220	15-25
Кюфтета от кайма (300-600 г) КАПКА ОЛИО	3	Тава за печене	190-200	18-25
Ролца от кайма с плънка, руски стил (500-1000 г) НАМАЖЕТЕ С ОЛИО	3	Тава за печене	180-200	50-65
Замразени крокети (500-1000 г)	2	Тава за печене	180-200	25-35
Замразен чипс за фурна (300-700 г)	2	Тава за печене	180-200	20-30
Замразена пица (300-1000 г)	2	Скара	200-220	15-25
Кекс с ябълки и бадеми (500-1000 г)	2	Скара	170-190	35-45
Пресен кроасан (200-400 г) (готово тесто)	2	Тава за печене	180-200	15-25

BG

4. Голям грил

Препоръчвана температура: 240 °C

Функцията “голям грил” пече големи количества плоски храни, напр. стекове, шницели и риба. Подходяща е и за тостове. В този режим работят горният нагревателен елемент и грилът.

Препоръчваме предварително нагряване на фурната в режим “Голям грил”.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Принадлежност	Температура (°C)	Време (мин.)
Колбаси (дебели) 5-10 бр.	4/3	Скара/дълбока тава	220	5-8 обърнете 5-8
Колбаси (тънки) 8-12 бр.	4/3	Скара/дълбока тава	220	4-6 обърнете 4-6
Тостове 5-10 бр.	5	Скара	240	1-2 обърнете 1-2
Тостове със сирене 4-6 бр.	4/3	Скара/тава за печене	200	4-8
Замразени палачинки с плънка, руски стил (200-500 г)	3	Тава за печене	200	20-30
Говежди стекове (400-800 г)	4/3	Скара/дълбока тава	240	8-10 обърнете 5-7

5. Малък грил

Препоръчвана температура: 240 °C

Тази настройка е за печене на малки количества плоски храни, напр. стекове, шницели, риба и тостове, поставени в средата на тавата. Работи само горният елемент.

Препоръчваме предварително нагряване на фурната в режим “Малък грил”.

Поставете храната в центъра на принадлежността.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Принадлежност	Температура (°C)	Време (мин.)
Замразен камамбер (2-4, всеки по 75 г) ПОСТАВЕТЕ В СТУДЕНА ФУРНА (преди предварително загряване)	3	Скара	200	10-12
Замразени багети със заливка (домати-моцарела или шунка и сирене)	3/2	Скара/тава за печене	200	15-20
Замразени рибни резени (300-700 г) ПОСТАВЕТЕ В СТУДЕНА ФУРНА (преди предварително загряване) КАПКА ОЛИО	3/2	Скара/тава за печене	200	15-25
Замразен рибен бургер (300-600 г) ПОСТАВЕТЕ В СТУДЕНА ФУРНА, КАПКА ОЛИО	3	Тава за печене	180-200	20-35
Замразена пица (300-500 г) ПОСТАВЕТЕ В СТУДЕНА ФУРНА (преди предварително загряване)	3/2	Скара/тава за печене	180-200	23-30

BG

6. Долно нагряване + конвекция

Препоръчвана температура: 190 °C

Режим “Долно нагряване + конвекция” служи за рецепти, които изискват сочна заливка и хрупкава основа, например храни като пица, киш лорен, отворени плодови кейкове в германски стил и чийзкейкове.

Препоръчваме ви да загреете предварително фурната при режим “Долно нагряване + конвекция”.

Хранителен продукт	Ниво на полица	Принадлежност	Температура (°C)	Време (мин.)
Пай от тесто с мая с ябълки, замразен (350-700 г)	3	Скара	180-200	15-20
Малък пай от многолистно тесто с плънка замразен (300-600 г) НАМАЖЕТЕ С ЖЪЛТЪК, ПОСТАВЕТЕ В СТУДЕНА ФУРНА (преди предварително загряване)	3	Тава за печене	180-200	20-25
Кюфтета в сос (250-500 г) използвайте съд за фурна	3	Скара	180-200	25-35
Панделки от многолистно тесто (500-1000 г) НАМАЖЕТЕ С ЖЪЛТЪК	3	Тава за печене	180	15-23
Канелони в сос (250-500 г) използвайте съд за фурна	3	Скара	180	22-30
Пай от тесто с мая с плънка (600-1000 г) НАМАЖЕТЕ С ЖЪЛТЪК	3	Тава за печене	180-200	20-30
Домашна пица (500-1000 г)	2	Тава за печене	200-220	15-25
Домашен хляб (700-900 г)	2	Скара	170-180	45-55

Преди да започнете (продължение)

7. Автоматични програми от меню

В следващата таблица са дадени 15 автоматични програми за готвене и печене.
Тя съдържа количествата, диапазоните на теглата и съответните препоръки.
Режимите и времената за готвене са предварително програмирани за ваше удобство.
Можете да използвате следните указания за готвене. Винаги поставяйте храната в студена фурна.

№	Хранителен продукт	Тегло/кг	Принадлежност	Ниво на полица	Препоръка
1	**Замразена пица**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Скара	2	Поставете замразената пица в средата на скарата. Препоръчваме 0,3-0,6 кг настройка за тънка пица, 0,7-1,0 кг за пица с дебела добавка.
2	**Замразен чипс за фурна**	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,5 - 0,7	Тава за печене	2	Разпределете замразения чипс за фурна върху тавата за печене. Първата настройка се препоръчва за тънки пържени картофи, а втората се препоръчва за дебели картофи за фурна. Използвайте хартия за печене. Препоръчваме да обърнете след 2/3 от времето за готвене.
3	**Замразени крокети**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,7 - 1,0	Тава за печене	2	Разпределете замразените картофени крокети поравно върху тавата за печене. Препоръчваме да обърнете след 2/3 от времето за готвене.
4	**Прясна лазаня**	1 - 0,3 - 0,5 2 - 0,8 - 1,0	Скара	3	Използвайте стъклен съд за фурна. Поставете охладената или домашно направена лазаня в средата на фурната върху скарата.
5	**Риба на пара**	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,5 - 0,7 3 - 0,8 - 1,0	Скара	2	Поставете подготвената прясна риба (например пъстърва, треска) в подходящ по размер стъклен съд за фурна с капак. Добавете течност, докато покрие дъното на съда, напр. 3-4 супени лъжици лимонов сок, бяло вино или вода и покрийте с капак. Поставете съда върху скарата. Ако предпочитате изглед на по-добро запичане, намажете кожата на рибата със зехтин и не покривайте.
6	**Печено пиле**	1 - 0,8 - 1,0 2 - 1,1 - 1.3	Скара Дълбока тава	2 1	Намажете охладеното пиле с олио и подправки и го поставете с гърдите нагоре върху скарата.
7	**Говежди стекове**	1 - 0,3 - 0,6 2 - 0,6 - 0,8	Скара Дълбока тава	4 3	Поставете 2-6 говежди стека един до друг равномерно върху скарата. Първата настройка е за тънки стекове, а втората е за дебели стекове. Обърнете след звуковия сигнал. Натиснете бутона ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ, за да продължите с автоматичното готвене.
8	**Говеждо печено**	1 - 0,6 - 0,8 2 - 0,9 - 1,1 3 - 1,2 - 1.4	Скара Дълбока тава	2 1	Мариновайте говеждото печено и го поставете върху скарата. Добавете 1 чаша вода в дълбоката тава. Обърнете след звуковия сигнал. След готвене го увийте в алуминиево фолио и го оставете да престои 5-10 мин.

BG

7. Автоматични програми от меню

№	Хранителен продукт	Тегло/кг	Принадлежност	Ниво на полица	Препоръка
9	**Кекс**	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8 3 - 0,9 - 1,0	Скара	2	Поставете тестото в дълбока кръгла форма за печене на кекс с подходящ размер. Тази програма е подходяща за тесто за мраморен кекс, лимонов кекс и лешников кекс.
10	**Мъфини**	1 - 0,5 - 0,6 2 - 0,7 - 0,8	Скара	2	Поставете тестото за мъфини в метален съд за мъфини, подходящ за 12 мъфина. Поставете съда върху скарата. Препоръчва се тегло 0,5-0,6 кг за мъфини от по 45 г всеки и тегло 0,7-0,8 кг за мъфини със среден размер по 65 г всеки.
11	**Втасване на тестото**	1 - тесто за пица 2 - тесто с мая 3 - подквасено	Скара	2	Първата настройка е за втасване на тесто за пица, кекс или предварително бухване на тесто за хляб. Поставете на голяма кръгла чиния и покрийте с прилепващ филм. Настройка 2 е за тесто за хляб като тесто с мая. Настройка 3 е за подквасване. Омесете втасалото тесто ръчно, поставете върху чиния за печене и покрийте с прилепващ филм.
12	**Бял хляб**	1 - 0,75 - 0,85	Скара	2	Тази програма е подходяща за смеси за хляб с използване на 500 г пшеничено брашно. Следвайте инструкциите върху опаковката. Поставете тестото върху правоъгълен съд за печене. Напръскайте отгоре тестото с вода. Отрежете по дължина с нож.
13	**Пълнозърнест хляб**	1 - 0,75 - 0,85	Скара	2	Тази програма е подходяща за смеси за хляб с използване на 500 г пшеничено и ръжено брашно. Следвайте инструкциите върху опаковката. Поставете тестото върху правоъгълен съд за печене. Напръскайте отгоре тестото с вода. Отрежете по дължина с нож.
14	**Хлебчета / чиабата**	1 - 0,2 - 0,4 2 - 0,6 - 0,8	Тава за печене	3	Първата настройка е подходяща за тесто, използвано за малки парчета като хлебчета или прясно тесто за кроасани (4-8 бр.). Настройка 2 е подходяща за тесто, използвано за домашен хляб чиабата или багети (2-6 бр.). Използвайте хартия за печене.
15	**Домашна пица**	1 - 0,2 - 0,6 2 - 0,8 - 1,2	Тава за печене	2	Първата настройка е подходяща за пица снакс (7-9 бр.). Настройка 2 е подходяща за една кръгла или по размера на тавата пица. Диапазоните на теглото включват добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Ако предпочитате твърда коричка, препоръчваме да загреете фурната с режим “долно нагряване плюс конвекция” за 5 мин.

Съдове за изпитания

В съответствие със стандарт EN 60350

1. Печене в съд

Препоръките за печене се отнасят за предварително загрята фурна.

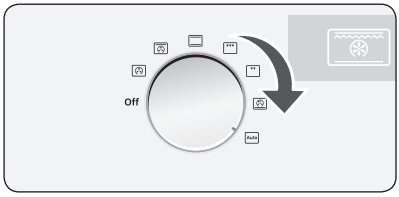
Тип храна	Съд и бележки	Ниво на полица	Режим на готвене	Темп. °C	Време за готвене, мин.
Малки кексове	Тава за печене	2	Конвенционално	170-190	15-25
	Дълбока тава + тава за печене	1+4	Конвекция	150-170	20-30
Пандишпан без мазнина	Форма за печене върху скара (с тъмно покритие, ø 26 см)	1	Конвенционално	160-180	25-35
Ябълков пай	Скара + тава за печене + 2 форми за кекс (с тъмно покритие, ø 20 см)	1+3	Конвекция	170-190	80-100
	Скара + 2 форми за кекс (с тъмно покритие, ø 20 см)	1 поставен диагонално	Конвенционално	180-200	75-90

2. Печене на грил

Подгрейте празната фурна с функцията “Голям грил” в продължение на 5 минути.
Използвайте тази функция с максимална температура 300 °C.

Тип храна	Съд и бележки	Ниво на полица	Режим на готвене	Темп. °C	Време за готвене, мин.
Тостове от бял хляб	Скара	5	Голям грил	300	1-ва 1-2 2-ра 1-1 1/2
Говежди бургери	Скара / Дълбока тава (за стичане на мазнината)	4 / 3	Голям грил	300	1-ва 7-10 2-ра 5-8

Задаване на режима на функция на готвене



1 Завъртете **ключа за избор на функция на готвене**, за да изберете желаната функция на фурната.

Конвекция

Горно нагряване + конвекция

Конвенционално

Голям грил

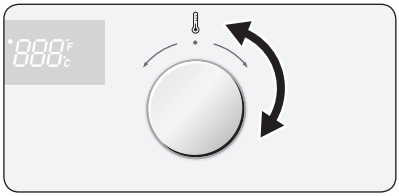
Малък грил

Долно нагряване + конвекция

Автоматично готвене

Използване на фурната (продължение)

Задаване на температурата на фурната



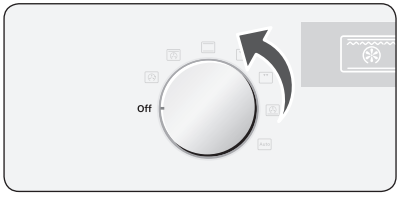
1 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите точната температура на стъпки от 5°C.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (голям и малък грил)

✉ Температурата може да се регулира по време на готвенето.

BG

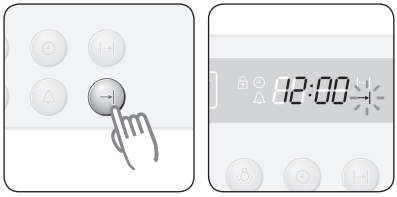
Изключване на фурната



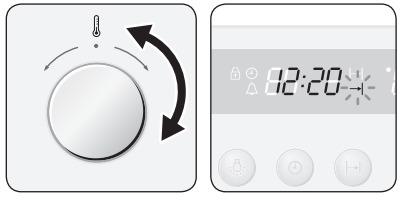
За да изключите фурната, завъртете **ключа за избор на функция на готвене** на положение "**Off**" (изключено).

Краен час

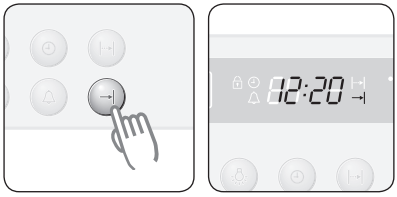
Можете да задавате крайния час по време на готвене.



1 Натиснете бутона **Краен час**.
Пример Текущият час е 12:00



2 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите желания краен час.



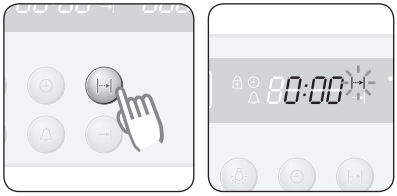
3 Натиснете бутона **Краен час**. Фурната автоматично работи при избрания краен час, освен ако не натиснете бутона **Краен час** в рамките на 5 секунди.

✉ По време на готвене можете да регулирате предварително зададения краен час с **ключа за управление на времето / температурата**, за да постигнете по-добри резултати.

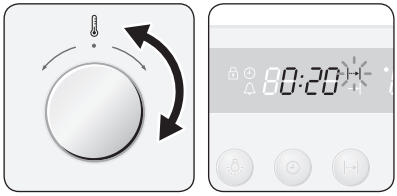
BG

Време за готвене

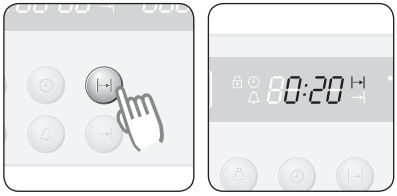
Можете да задавате времето за готвене по време на готвене.



1 Натиснете бутона **Време за готвене**.



2 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите желаното време за готвене.



3 Натиснете бутона **Време за готвене**.

Фурната работи при избраното време за готвене, освен ако не натиснете бутона **Време за готвене** в рамките на 5 секунди.

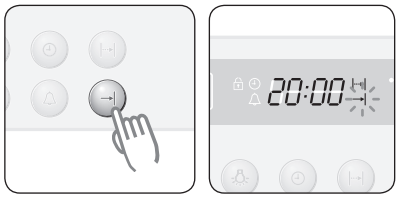
✉ По време на готвене можете да регулирате предварително зададеното време за готвене с **ключа за управление на времето / температурата**, за да постигнете по-добри резултати.

BG

Отложен старт

Случай 1 - първо се въвежда времето за готвене

Ако крайният час се въвежда след като времето за готвене вече е зададено, времето за готвене и крайният час се изчисляват и, ако е необходимо, фурната задава момент за отложен час.

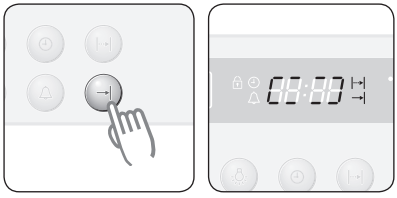


1 Натиснете бутона **Краен час**.

Пример Текущият час е 15:00, а желаното време за готвене е 5 часа.

2 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите крайния час.

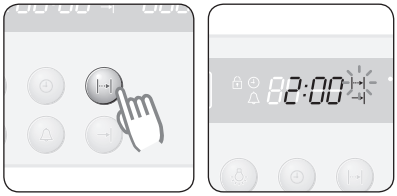
Пример Искате да готвите 5 часа и да завършите в 20:30.



3 Натиснете бутона **Краен час**. Появява се символ “Готовност”, докато настъпи моментът за отложения старт.

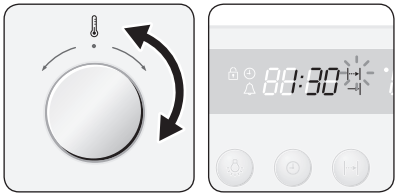
Случай 2 - първо се въвежда крайния час

Ако времето за готвене се въвежда след като крайният час вече е зададен, времето за готвене и крайният час се изчисляват и, ако е необходимо, фурната задава момент за отложен час.



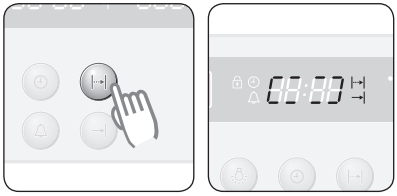
1 Натиснете бутона **Време за готвене**.

Пример Текущият час е 15:00, а желаният краен час 17:00.



2 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите времето за готвене.

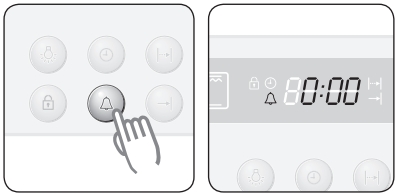
Пример Искате да готвите 1 час и 30 минути и да завършите в 17:00.



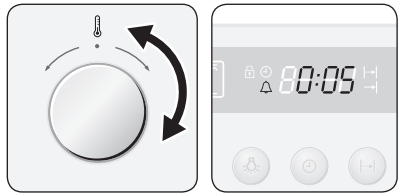
3 Натиснете бутона **Време за готвене**. Появява се символ “Готовност”, докато настъпи моментът за отложения старт.

BG

Кухненски таймер



1 Натиснете бутона **Кухненски таймер** веднъж. "🔔" мига.



2 Завъртете **ключа за управление на времето / температурата**, за да настроите желания час.

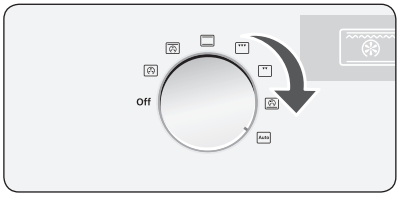
Пример 5 минути

3 Натиснете бутона **Кухненски таймер**, за да стартирате кухненския таймер. След изтичане на зададеното време се чува звуков сигнал.

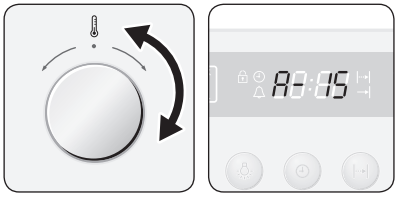
✉ Натиснете и задръжте бутона **Кухненски таймер** за 2 секунди, за да отмените кухненския таймер.

Използване на фурната (продължение)

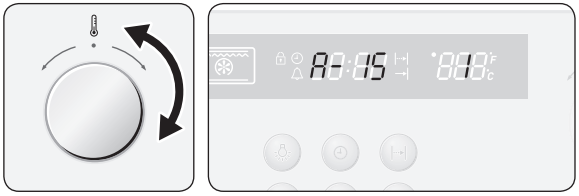
Автоматично готвене



1 Завъртете ключа **Функция за готвене** за автоматично готвене.



2 Изберете желаната рецепта, като завъртите **ключа за управление на времето / температурата** надясно и наляво. Изчакайте, за да изберете теглото, 5 секунди след избирането на рецепта. За рецепта с фиксирано тегло започнете готвенето незабавно.

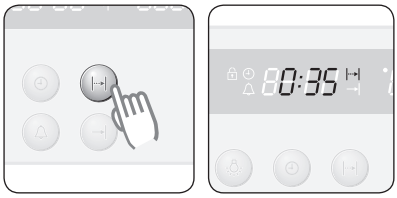


3 Изберете желаното тегло, като завъртите **ключа за управление на времето / температурата** надясно и наляво. Показва се времето на предварително загряване (мин:сек) и започва отброяването 5 секунди след избирането на теглото. За рецепта без предварително загряване на дисплея се показва оставащото време за готвене (ч:мин).

Край на отброяването за предварително загряване

След завършване на предварителното загряване фурната издава сигнал и на дисплея се показва оставащото време за готвене (ч:мин). Запазва се състояние на предварително загряване, докато храната се постави във фурната и се натисне бутонът **Време за готвене**.

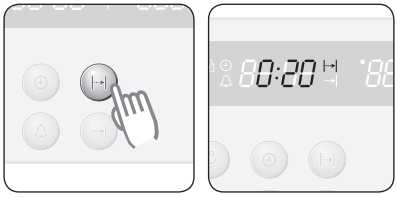
BG



4 Натиснете бутона **Време за готвене**. Показва се отброяването на времето за готвене. Започва етап 1 на готвенето.

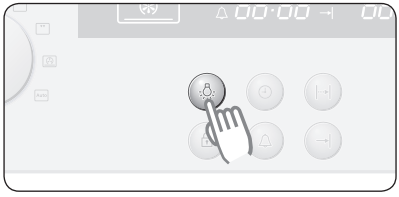
Когато достигне часа "Обръщане/завъртане"

Издава сигнал, за да уведоми, че е време за "Обръщане/завъртане" След "Завъртане/обръщане", готвенето спира и изчаква, докато се натисне **бутонът за време за готвене**.



5 Натиснете бутона **Време за готвене**. Звуковият сигнал спира и готвенето започва отново.

Включване/изключване на осветлението на фурната.



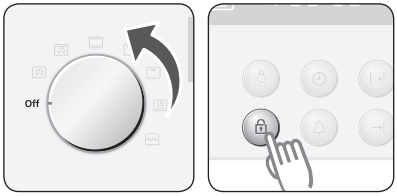
1 Натиснете **бутона на осветлението**.

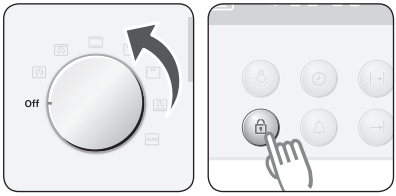
1-ва Изкл.
2-ра Вкл.

✉ Осветлението автоматично изгасва след 5 минути.

Функция безопасност за децата

Можете да използвате функцията безопасност за децата в състояние на готовност.



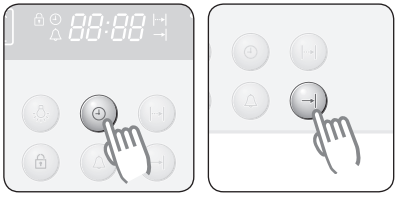


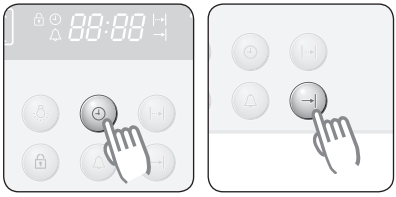
1 Завъртете **ключа за избор на функция на готвене** в положение “Off”. Натиснете бутоните за **заключване за деца** и задръжте за 3 секунди. “🔒” ще се появи в полето на дисплея.

2 Завъртете **ключа за избор на функция на готвене** в положение “Off”. Натиснете отново бутоните за **заключване за деца** и задръжте за 3 секунди, за да отключите.

✉ Ако е заключено, бутоните и ключове, с изключение на функцията отключване, не работят.

Изключване на звуковия сигнал





1 За да изключите звуковия сигнал, натиснете бутоните **Часовник** и **Краен час** едновременно и задръжте в продължение на 3 секунди.

2 За да включите отново звуковия сигнал, натиснете отново бутоните **Часовник** и **Краен час** едновременно и задръжте в продължение на 3 секунди.

Почистване и грижи

BG

Външни повърхнини на фурната

- За почистване на фурната отвътре и отвън използвайте кърпа и слаб препарат за почистване или топла сапунена вода.
- Подсушете с кухненска хартия или суха кърпа.
- Не използвайте тел, разяждащи или абразивни почистващи препарати.

Лицеви части на фурната от неръждаема стомана

- Не използвайте домакинска тел или абразивни препарати. Те могат да повредят покритието.

Лицеви части на фурната от алуминий

- Избършете пластините внимателно с мека кърпа или кърпа от микрофибър и слаб препарат за почистване на прозорци.

ВНИМАНИЕ

Уверете се, че фурната е изстинала, преди да я почиствате.

Вътрешна част на фурната

- Не чистете с ръце уплътнението на вратата.
- Не използвайте груби стъргалки или гъби за почистване.
- За да избегнете повреда на емайлираните повърхности на фурната, използвайте предлаганите на пазара препарати за почистване на фурни.
- За да отстраните упорито замърсяване, използвайте специален препарат за почистване на фурни.

Принадлежности

Измивайте всички тави за печене и принадлежности след всяка употреба и подсушавайте с кухненска кърпа.

За да е лесно чистенето, натопете в топла сапунена вода за около 30 минути.

Почистване и грижи (продължение)

Каталитична емайлирана повърхност

Корпусът на разглобяемия капак е покрит с тъмносив каталитичен емайл, който може да се покрие с мазнина, разпръсквана от циркулиращия въздух при конвекционно нагряване. Тези отлагания ще загорят при температури на фурната над 200 °C, например при печене.

По-високите температури ще доведат до по-бързо загаряне.

Фурната и принадлежностите трябва да се почистват след всяка употреба. В противен случай след печенето наслагванията ще се спекат още по-твърдо и почистването може да стане трудно, а в крайни случаи - невъзможно.

Почистване с ръка

Уверете се, че фурната е изстинала, преди да я почиствате.

- Каталитичният емайлиран капак трябва да се почиства с разтвор от гореща вода и миялен препарат, нанасян с мека найлонова четка.

Не използвайте абразивни препарати за почистване, твърди четки, стъргалки, стоманена вълна, ножове и други абразивни материали. Не използвайте спрей за фурна върху каталитичния емайл, тъй като химикалите, използвани в спрея за фурна, ще повредят каталитичния емайл и ще го направят неефективен.

Ако използвате спрей за фурна върху вътрешните повърхности на фурната, корпусът на каталитичния капак трябва първо да се свали от фурната.

Почистване с висока температура

Преди да почистите корпуса на каталитичния капак с висока температура, уверете се, че всички вътрешни повърхности на фурната са почистени, както е описано по-горе. В противен случай високата температура може да спече наслагванията върху вътрешните повърхности на фурната и да ги направи невъзможни за отстраняване.

Ако след ръчно почистване фурната все още е силно замърсена, загряването ѝ до висока температура ще помогне да се премахне замърсяването, предизвикано от пръски мазнина.

Отбележете, че отлаганията от сосове, сиропи и подобни вещества не се отстраняват при този процес.

Те трябва да се отстраняват на ръка с разтвор от гореща вода и миялен препарат, нанасян с мека четка.

- Извадете всички принадлежности от фурната.
- Настройте фурната на конвенционална функция.
- Настройте нагряването на 250 °C.
- Пуснете фурната за около 1 час. Продължителността на времето ще зависи от степента на замърсяване.

Добре е да зададете часът на завършване за процеса, като използвате настройката за краен час, за случай, че забравите да изключите фурната след завършване.

Всяко останало замърсяване постепенно ще изчезне при всяко последващо използване на фурната при високи температури.

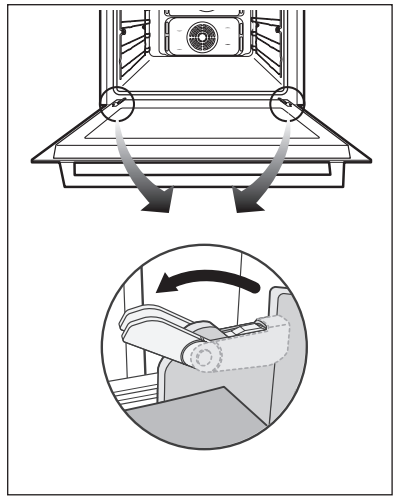
BG

Почистване на вратата на фурната

За нормална употреба, вратата на фурната не трябва да се сваля, но ако е необходимо сваляне, например за почистване, спазвайте следните инструкции. Вратата на фурната е тежка.

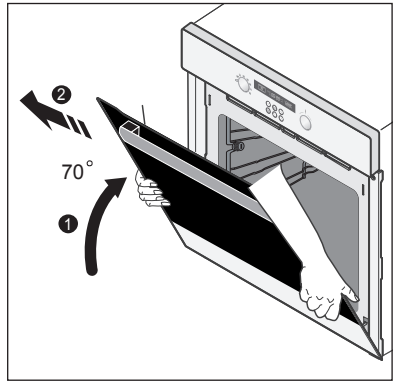
Сваляне на вратата

1. Отворете скобите на двете панти.



2. С две ръце хванете страните на вратата на фурната в средата.

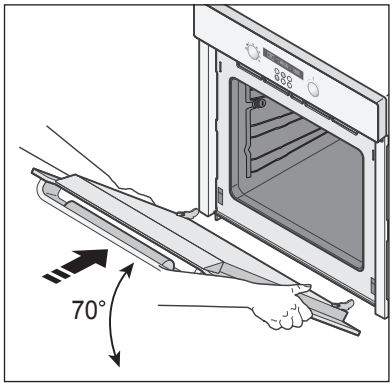
3. Завъртете вратата на около 70°, докато пантите на вратата могат да се извадят напълно от отворите за пантите.



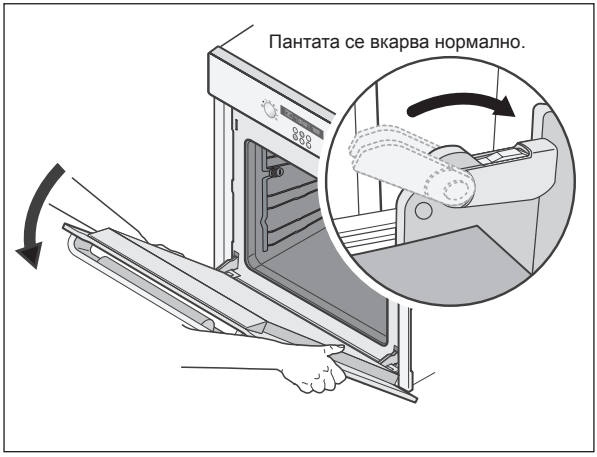
BG

Закачване на вратата

1. Като държите скобите все още са отворени, подравнете пантите на вратата към отворите на пантите.



2. Завъртете вратата към хоризонталната линия и затворете скобите.



Стъкло на вратата на фурната

Вратата на фурната е снабдена с три стъкла, поставени едно към друго. Вътрешното и средното стъкло могат да се свалят за почистване.

ВНИМАНИЕ

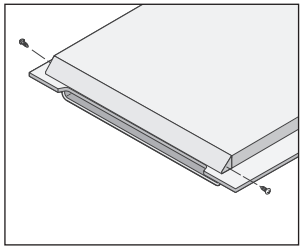
- Винаги когато вратата се отделя от фурната, скобите трябва да се отворят.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или метални стъргалки за почистване на вратата на фурната; те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.
- Когато вратичката е монтирана, изваждането на някои от частите (стъклото на вратата или друга част) от вратата може да доведе до нараняване.

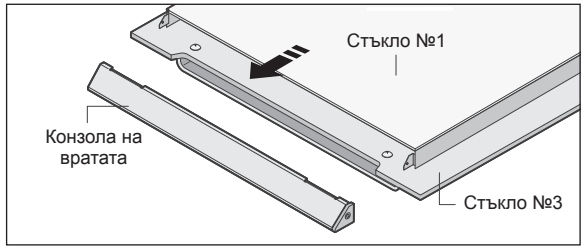
Внимание

Стъклото може да се счупи, ако прилагате прекомерна сила, особено върху краищата на лицевото стъкло.

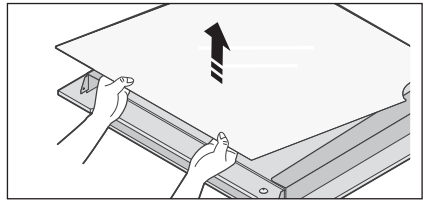
Разглобяване на вратата

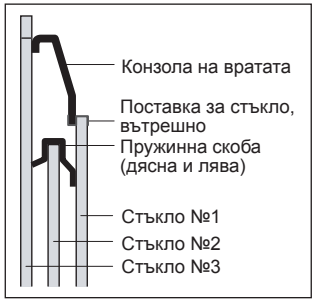
1. Свалете двата винта от лявата и дясната страна на вратата.
2. Свалете двете опори и конзолата на вратата и свалете двата винта, които закрепват дръжката.

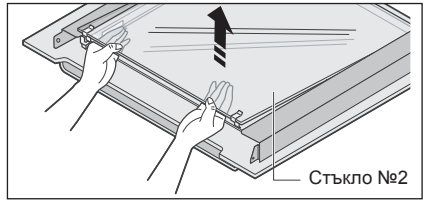




3. Свалете вътрешното стъкло, стъкло № 1, от вратата.
4. Повдигнете стъкло №2 и свалете двете пружинни скоби от горната част на стъклото.







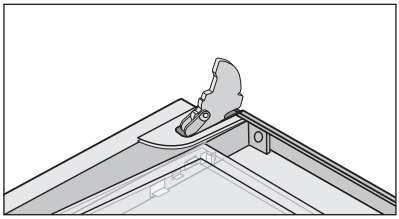
✉ Почистете стъклата с топла вода или миялен препарат и ги подсушете с мека чиста кърпа.

Почистване и грижи (продължение)

Сглобяване на вратата

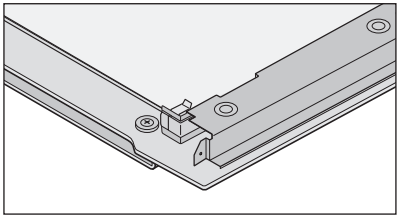
1. Почистете стъклените и вътрешни части с топла сапунена вода.

✉ Не използвайте абразивни почистващи препарати или стъргалки за тигани. Използвайте гъба с течен миялен препарат или топла сапунена вода.

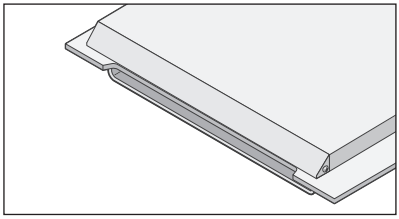


2. Закачете двете пружинни скоби отгоре на стъкло №2 и поставете стъкло №2 на място.

3. Закачете стъкло №1, конзолата на вратата и опорите към вратата.



4. Закрепете двата винта на долните страни на вратата.

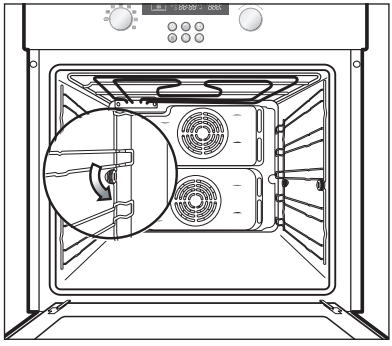


Странични плъзгачи

И двата странични плъзгачи могат да се извадят, за да почистите вътрешността на фурната.

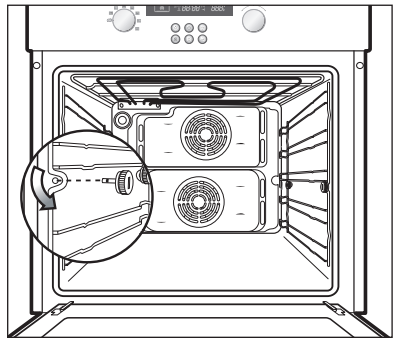
Откачване на страничните плъзгачи

1. Завъртете винта отзад само 2-3 пъти обратно на часовниковата стрелка.

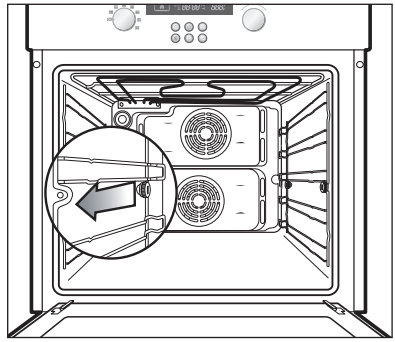


BG

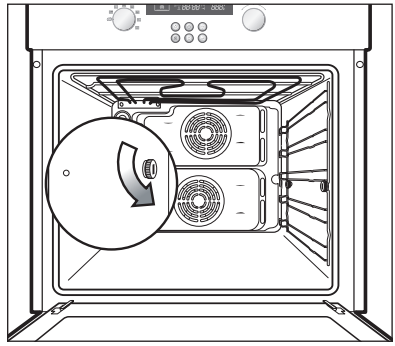
2. Свалете винта от предната страна на фурната, като го въртите обратно на часовниковата стрелка, след като закачите страничния плъзгач.



3. Издърпайте и свалете страничния плъзгач



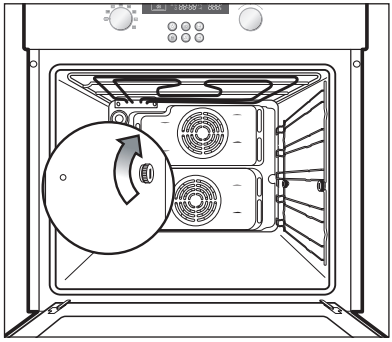
4. Свалете винта от гърба, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



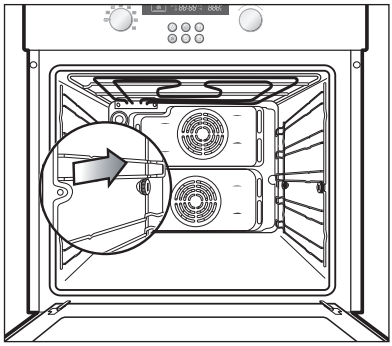
Почистване и грижи (продължение)

Откачване на страничните плъзгачи

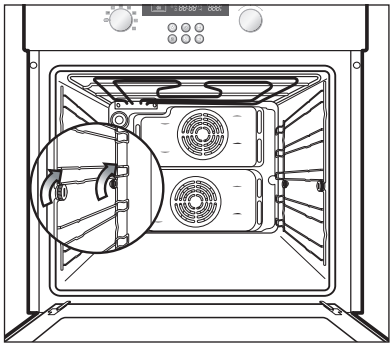
1. Вкарайте винта отзад и го завъртете само 2-3 пъти по часовниковата стрелка.



2. Вкарайте и натиснете задната П-образна форма на страничния плъзгач към винта.



3. Вкарайте винта отпред и затегнете и двата винта.



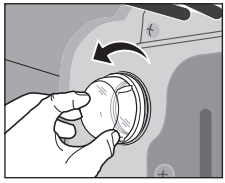
Смяна на крушката

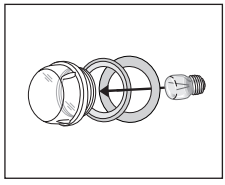
☛ **Опасност от удар с електрически ток!**
Преди да смените крушката на осветлението на фурната, изпълнете следните стъпки:

- Изключете фурната.
- Изключете фурната от електрозахранването и
- Запазете крушката на осветлението на фурната и капака на стъклата, като подложите кърпа върху дъното на фурната.

✉ Крушка може да се закупи от сервизния център на SAMSUNG.

Смяна на задното осветление на фурната и почистване на капака на стъклата





1. Извадете капака чрез въртене обратно на часовниковата стрелка.

2. Свалете металния пръстен и пръстена на стъклото и почистете капака на стъклата.

3. Ако е необходимо, заменете крушката с крушка с 25 вата, 230 V, 300 °C термоустойчива крушка за осветление на фурната.

4. Поставете металния пръстен и пръстена на стъклото към капака на стъклата.

5. Поставете на място капака на стъклата.

Гаранция и сервиз

Често задавани въпроси и отстраняване на неизправности

Какво да правя, ако фурната не се нагрява?

Проверете дали някое от следните действия не решава проблема:

- Фурната може да не е включена. Включете фурната.
- Часовникът може да не е сверен. Настройте часовника (вж. раздела “Настройка на часовника”).
- Проверете дали са приложени необходимите настройки.
- Може да има изгорял домашен предпазител или да е задействан прекъсвач на веригата. Сменете предпазителите или възстановете веригата. Ако това се случва често, обадете се на правоспособен електротехник.

Какво да правя, ако въпреки че са зададени функция и температура на фурната, фурната не се загрява?

Може да има проблеми с вътрешните електрически съединения. Обърнете се към местния сервизен център.

Какво да правя, ако се появява код на грешка фурната не се нагрява?

Има неизправност във вътрешните електрически съединения. Обърнете се към местния сервизен център.

Какво да правя, ако дисплеят за времето мига?

Имало е спиране на тока. Настройте часовника (вж. раздела “Настройка на часовника”).

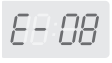
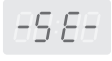
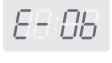
Какво да правя, ако осветлението на фурната не свети?

Осветлението на фурната е неизправно. Сменете крушката на осветлението на фурната (вж. раздел “Смяна на крушката”).

Какво да направя, ако вентилаторът на фурната работи, без да е настроен?

След употреба, вентилаторът на фурната работи, докато фурната не изстине. Ако вентилаторът продължава да работи, след като фурната е изстинала, обадете се в местния сервизен център.

Кодове на грешка и безопасност

Кодове на грешка и безопасност	Общи функции	Решение
	ГРЕШКА ТЕМПЕРАТУРЕН ДАТЧИК	**Обадете се в местния сервиз на SAMSUNG.**
	ПРЕДПАЗЕН ПРЕКЪСВАЧ Фурната продължава да работи много продължително време при зададена температура.	**Изключете фурната и извадете храната. Оставете фурната да изстине, преди да я използвате отново.**
  	Грешка на фурната може да е причина за слабо изпълнение и проблеми при безопасността. Спрете използването на фурната незабавно.	**Обадете се в местния сервизен център на Samsung**

Технически данни

BG

Източник на захранване	230 V ~ 50 Hz
Обем (използваема вместимост)	65 л
Изходна мощност	Макс. 3400 W
Тегло	
Нетно	Прибл. 40 кг
За транспортиране	Прибл. 44 кг
Размери (Ш x В x Д)	
Габаритни	595 x 595 x 566 мм
Кухина на фурната	440 x 365 x 405 мм

Bulgaria

Изхвърляйте правилно този продукт (отпадъчно електрическо и електронно оборудване)

Това обозначение на продукта или съпътстващите го материали означава, че той не бива да бъде изхвърлян заедно с другите битови отпадъци след края на полезния му живот. За да се предотврати възможно увреждане на околната среда или човешки живот от безконтролното изхвърляне на отпадъци, моля, отделяйте такива продукти от другите видове отпадъци и го рециклирайте, демонстрирайки отговорно отношение към насърчаването на устойчива многократна употреба на материални ресурси.

При употреба за битови нужди трябва да се свържете с продавача на дребно, от когото сте закупили продукта или с местните власти за подробности относно това къде и как можете да предадете продукта за безопасно рециклиране.

При употреба за стопански нужди трябва да се свържете с доставчика си и да проверите реда и условията в договора за закупуване. Този продукт не трябва да се смесва с други отпадъци на работното място.

Забележка

Забележка

Кодов № DG68-00091N